
WPgbi 5283

Armoire de mise en température des vins
Vinidor Selection

LIEBHERR

Appareil sur pieds



 German
Engineering



Appareil sur pieds

LIEBHERR

WPgbi 5283

Armoire de mise en température des vins
Vinidor Selection



← 60 →



Classe énergétique



Cons. électrique annuelle/24h **126 / 0,345 kWh¹**

Cap. de bouteilles 0,75 l max. **85²**

Volume total **357 l³**

Niveau sonore **35 dB(A)**

Classe climatique **SN-ST (+10 °C à +38 °C)**

Porte **Triple vitrage anti-UV plein verre noir**

Côtés **BlackSteel**

Dimensions en cm (H / L / P) **185,4 / 59,7 / 67,8³**

Commandes

Régulation électronique Ecran TFT couleur 2,4" en façade, Touch & Swipe
Affichage digital de la température pour les 3 zones

Alarme de température visuelle et sonore

Alarme de porte visuelle et sonore

Sécurité enfants oui

Avantages d'équipement

Zones de température 3

Plage de température réglable +5 °C à +20 °C

Nb de circuits de froid réglables 3

PowerCooling Air brassé, renouvellement d'air par filtre à charbon FreshAir

Éclairage intérieur Colonnes latérales LED commutable avec variateur

Poignée barre Poignée intégrée verticale

Interface de connexion Compatible Smart Home, SmartDeviceBox incluse

Type de clayettes Clayettes bois

surfaces de rangement 10

Tab. montées sur rails télescopiques 7

Ouverture de porte Porte réversible

EAN-Nr. 4016803088158

Accessoires

988242901	Lot de 2 filtres à charbon actif FreshAir
988276300	Kit de 3 traverses pour clayette
988276600	Clips étiquette
909641400	Restriction d'ouverture de la porte
988276000	SommelierBox
871302300	Ensemble de chiffons en microfibres

L'aperçu représente un extrait des principaux accessoires.
Vous trouverez tous les autres accessoires de l'appareil ainsi que des informations complémentaires sur le site home.liebherr.com.

¹ La profondeur d'appareil indiquée augmente de 1,5 cm avec la mise en place de la pièce d'écartement mural qui permet d'atteindre la classe énergétique déclarée. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais la consommation d'énergie est ainsi optimisée.

² Cet appareil est exclusivement dédié à la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H 35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm).

³ Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.

Caractéristiques



TempProtect Plus

Double protection. Grâce à TempProtect Plus, nos caves à vin mesurent en permanence la température au moyen de deux capteurs. Vous êtes ainsi doublement assuré que vos vins sont protégés de toute variation de la température. Vous êtes alerté dès que l'un des deux capteurs détecte un changement critique de température, ce qui vous permet d'agir rapidement.



HumiditySelect

Ne laissez pas vos bouchons s'effriter. Grâce à la fonction HumiditySelect, vous pouvez régler à l'écran le taux d'humidité des modèles Vinidor sur deux niveaux : « humidité standard » et « humidité élevée ». C'est à la fois si simple et si bon pour votre vin : une humidité optimale permet en effet aux bouchons de rester humides et de préserver le rôle protecteur du bouchon.



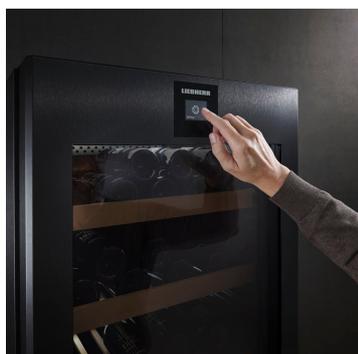
UVProtect Plus

Triple protection. Les caves à vin avec porte vitrée disposent d'une protection sans précédent contre les rayons UV : trois couches de protection composées de verre teinté et d'une double couche métallique déposée sous vide. Connu sous le nom de revêtement à faible émissivité (Low-E), ce système assure une protection très efficace de votre vin contre les rayons solaires nocifs.



Filtre à charbon FreshAir

Pour permettre à vos vins de s'épanouir dans un climat optimal, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif qui retient efficacement tous les types d'odeurs. Votre vin conserve ainsi tout son bouquet. Pour qu'il en soit toujours ainsi, votre cave à vin Liebherr vous rappelle tous les 6 mois de renouveler le filtre, ce que vous pouvez faire facilement vous-même.



Réglage précis de la température

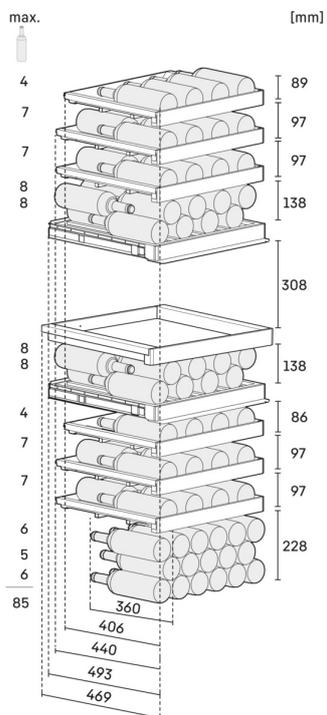
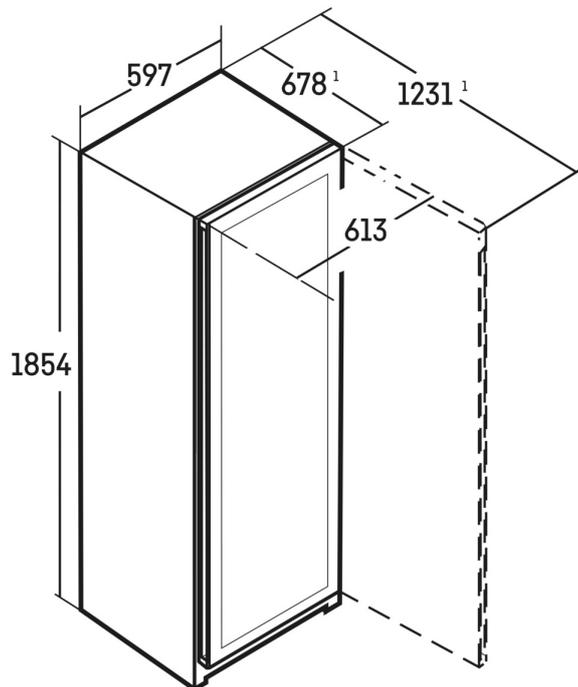
S'il n'est pas conservé à la bonne température, le vin peut être endommagé et perdre sa qualité. Grâce à la précision du contrôle électronique, la température requise est maintenue en permanence dans votre cave à vin Liebherr. Elle peut être réglée au degré près entre +5 °C et +20 °C. La température réelle s'affiche à l'écran.



Éclairage de présentation

Mettez en lumière votre collection avec l'éclairage de présentation de votre cave à vin. Sur les appareils dotés d'une porte vitrée, la lumière peut rester allumée même lorsque la porte est fermée. Ainsi, votre collection de vin attire toujours les regards. Vous pouvez personnaliser la luminosité de l'éclairage via l'écran et l'application SmartDevice.

Dessin technique



Les produits et leurs détails sont mis en scène à des fins publicitaires. Bien que nous nous efforcions de garantir l'exactitude de toutes les données et informations contenues dans ce dépliant, Liebherr se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis. Dans la mesure où les dimensions, les spécifications et les performances réelles de l'appareil sont d'une importance décisive, nous recommandons de vérifier les instructions de montage jointes à l'appareil concerné. Liebherr décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels. (08.04.2025)

